



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Timjankryddade färsbiffar med rostad butternutpumpa och tryffelsky

Rostad butternutpumpa

Potatis 400 g
Butternutpumpa ½ st
● Bakplåtspapper 1 st
Bladpersilja 20 g

Timjankryddade färsbiffar

Ströbröd ½ förp
● Mjöl ½ dl
Torkad timjan 1 tsk
● Salt ½ tsk
Nötfärs 250 g

Tryffelsky

● Vetemjöl 2 tsk
● Vatten 2 dl
Oxbuljong 1 förp
● Balsamvinäger 1 msk
● Socker 1 tsk
Tryffelolja ½ förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper,
Balsamvinäger, Mjöl,
Olivolja, Salt, Smör,
Socker, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad butternutpumpa:** Halvera potatis. Skala, kärna ur och tärna butternutpumpa med en vass kniv. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 25 min.
3. **Timjankryddade färsbiffar:** Blanda ströbröd, mjölk, torkad timjan, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner nötfärs och forma till 2 biffar.
4. Hetta upp smör i en stekpanna och stek färsbiffarna ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i nedre delen av ugnen, tills de är helt genomstekta. Låt stekpannan stå till tryffelskyn.
5. **Tryffelsky:** Tillsätt eventuellt lite extra smör till den använda stekpannan. Smält smöret och pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten, oxbuljong, balsamvinäger och socker. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av såsen med tryffelolja och salt. Ta lite tryffelolja i taget och smaka dig fram till lagom tryffelsmak.
6. Grovhacka bladpersilja och blanda med potatis och pumpa. Servera tillsammans med färsbiffar och tryffelsky.